

広報 アルファ

特集

白ネギ出荷最盛期！

地元の農業NEWS
・てんたかく初検査
令和7年度
出荷契約米等概算金単価表



白ネギ出荷最盛期！

高品質な白ネギの出荷へ

立山町蔬菜園芸協会

立山町蔬菜園芸協会は8月26日、立山町産白ネギの目揃い会をJ Aアルプス下段ネギ集荷場で開きました。

目揃い会には、生産者と富山県富山農林振興センター・全農富山県本部・J Aアルプスなど関係者約20名が参加しました。

目揃い会では、富山県富山農林振興センター担い手支援課園芸振興班の金森古亨係長から「収穫作業は晴れた日に行い、気温が高い時間を避けることで収穫後の品質維持に繋がる。また箱詰め作業では、結束する白ネギの太さや分岐点の高さを合わせるなど、規格に基づいた出荷に努めてほしい」と説明がありました。

同協会では、毎年立山町・舟橋村管内の全域で4月に育苗巡回、6月と7月に生育巡回を実施しています。

これは、生育状況や病害虫被害の発生、圃場の排水対策や土寄せ作業の進捗状況





育苗巡回 (4月8日)



生育巡回 (6月24日)



生育巡回 (6月24日)



生育巡回 (7月23日)



生育巡回 (7月23日)



を確認するもので、富山県富山農林振興センターやJ.Aアルプスが生育ステージに応じたアドバイスをを行い、生産者が適正な栽培管理に努め品質向上に繋げることを目的に行われています。

また目揃い会も毎年8月に開き、出荷の規格を確認し、品質の均一化と良質な白ネギの出荷に努めています。

10月には最盛期を迎え12月中旬まで出荷作業が続く予定です。

生産者は「高品質にこだわり、良質な白ネギを出荷したい」として今後も天候に応じた栽培管理と収穫後の徹底した調製作業を行い、良質な白ネギの生産に努めていきます。

理事会だより

8月
定例理事会

令和7年8月21日(休)開催

報告事項

1. 7月末事業実績について
2. 7月末販売実績・保管料・購買実績について
3. 余裕金運用実績について
4. ALM 委員会報告について
5. コンプライアンス委員会報告について
6. 賞罰委員会報告について
7. 組合員加入・脱退報告について
8. 令和7年度第1回内部監査報告について
1～8について各担当部より報告がありました。

付議事項

第1号議案

令和7年産米の販売方針の件

令和7年産米の販売方針が承認されました。

第2号議案

令和7年産出荷契約米概算金の件

令和7年産米出荷契約米概算金が承認されました。

第3号議案

令和7年産飼料用米・(地域流通)販売契約の件

令和7年産飼料用米・(地域流通)販売契約が承認されました。

第4号議案

令和6年産ゆうだい21仮精算金立替の件

令和6年産ゆうだい21仮精算金立替が承認されました。

第5号議案

自己資本比率算出要領の変更の件

自己資本比率要領の変更が承認されました。

第6号議案

自主検査要領の一部変更の件

自主検査要領の一部変更が承認されました。

第7号議案

組合員の出資金一部減資に係る理事会承認の件

組合員の出資金一部減資が承認されました。

なお、詳細については、各部・各支店へお問い合わせください。
また、理事会議事録は本店と各支店に備え置いてあります。

組合員
資格確認の
お願い

組合員資格に変更があった場合は、お手数ですが最寄りの当農協支店で手続きをお願いします。

組合員数：8月末現在

正組合員数：7,839人(－13) ※()内は
准組合員数：4,379人(－9) 前年比

協同の力

令和7年度7月末

みなさんからの貯金高

935億0,440万円

みなさんへの貸出金

125億4,606万円

長期共済保障額

2,041億1,328万円

年金共済保有契約額

22億9,606万円

購買品供給高(税抜)

18億2,995万円

販売品販売高(税込)

15億6,939万円

みなさんからの出資金

18億9,903万円

※理事会報告より

意見・要望 窓口

フリーダイヤル
0120-727-375
8:30～17:00(土・日・祝除く)

ホームページ
<https://ja-alps.jp/>



監事会からの
ご案内

当組合の監事は、経営の健全な発展に資するため、農業協同組合法（法第35条の5）及び農業協同組合法施行規則（第81条）に基づき、全理事の職務の執行状況を監査しております。

その監査業務の一環として、理事の職務の適正な遂行を阻害する行為に関する情報（組合経営に関する事象に限る）の提供を求めています。

当組合の理事の組合経営に関して気になることがある場合、電話または封書にて連絡くださいますようお願いいたします。

連絡先

〒930-0314 富山県中新川郡上市町若杉 3-3

アルプス農協本店 監査室（直通） 平日 9:00～15:00 TEL 076-472-5491

常勤監事 石田 勝裕

※ご好意による情報提供であっても、誹謗・中傷に類似する内容のものは受付いたしかねますので、予めご了承ください。

10月の税務相談日(予定)

2日(木)

たてやま支店

13:00～15:00

9日(木)

本店

13:00～15:30

16日(木)

なめりかわ支店

13:00～15:00

22日(水)

本店

13:00～15:30

11月の税務相談日(予定)

6日(木)

たてやま支店

13:00～15:00

13日(木)

本店

13:00～15:30

19日(水)

なめりかわ支店

13:00～15:00

27日(木)

本店

13:00～15:30

税理士の都合によって、税務相談日が変更になることがあります。次回広報のJAアルプスカレンダーをご確認のうえ、お越しください。

秋のみのりフェア
MINORI 第30回

JAアルプス

青果が大集合！旬の野菜が満載！

無料送迎
立山・舟橋地区
滑川地区

& 農産物品評会

2025 11月1日(土) 雨天決行
9:00▶15:00

場所 宮川 2 号倉庫 (上市町江上 7-1)

ステージ・催し物スケジュール

9:30 農産物品評会 表彰式
10:00 よさこい
11:00 社会人吹奏楽団
ら・conse-る・のくちゅーる
12:00 ビンゴ大会

豪華景品を多数ご用意！

住宅ローン・マイカーローン・教育ローン
フリーローン・リフォームローン・農業資金

ローン相談会のご案内

10/19(日)
9:00~15:00

11/16(日)
9:00~15:00

開催場所

たてやま支店 TEL 076-463-0560
上市支店 TEL 076-472-0580
なめりかわ支店 TEL 076-475-0138

JAアルプス

金融共済部 融資資金課
TEL 076-472-5472

お気軽にご相談ください

住宅新築の資金はもちろんのこと、他金融機関からの借換やリフォームのご相談も承ります。
マイカーローン等、その他のお借入のご相談もお気軽にご相談ください。



8月12日～13日

切り花求め賑わう 農産物直売所 JA アルプス味覚の郷

農産物直売所 JA アルプス味覚の郷では 8 月 12 日と 13 日の 2 日間、お盆セールを開催しました。

味覚の郷では、お盆用の切り花の特設テントを設置し、生産者が朝に納品した小菊やアスターなどを販売され、開店前から切り花を求める人で賑わっていました。

また味覚の郷店内では、旬のナスやカボチャ、ブドウ、桃を中心に、地元の野菜・果樹や加工商品などが次々と完売し大盛況となりました。

JA アルプスでは、インスタグラムを活用しながら情報配信に力を入れ、生産者の所得増大と地元食材の PR と地域の活性化につなげていきます。

ご来店いただきました皆様には、誠にありがとうございました。



賑わう直売所のようす



お盆セールの投稿はこちら



学校給食用に野菜栽培 公益財団法人滑川市農業公社

8月27日

公益財団法人滑川市農業公社は 8 月 27 日、「令和 7 年度農業体験学習事業『みんなで野菜を作ろう！』」を滑川市立東加積小学校近くの圃場で開きました。

この体験は、公益財団法人滑川市農業公社が主催で毎年開かれ、滑川市立東加積小学校の 4～6 年生と滑川市、東加積地区公民館など約 30 名が参加しました。

この事業は 20 年以上続く活動で、小学生に農業体験を通じて地元農家との交流や地元食材の知識向上、収穫した野菜を学校給食で提供し、食育に繋げることを目的として続けられてきました。

児童たちは植え方の説明を受けたあと、参加者とともにキャベツの苗の定植と大根の種の播種作業を行いました。

また美味しい野菜に育つよう願いを込めて丁寧に植え付けを行いました。

収穫作業は 11 月上旬頃を予定しており、収穫した野菜は同市内の小・中学校の学校給食に提供されます。



真剣に定植作業に取り組む児童



9
1

「てんたかく」全量1等 令和7年産米初検査

JA アルプスは9月1日、令和7年産米の初検査を同JAの下段倉庫で行いました。

初検査では、農産物検査員による厳正な検査の結果、「てんたかく」224袋(30kg/袋)は全量1等に格付けされました。

今年の生育概況は、5月の気温は平年並みで、田植え後は、順調な生育が見られましたが、梅雨明け後は高温で推移し、出穂期が昨年より早まりました。

8月は気温が高く、一部圃場では水不足となりましたが、その後まとまった降雨もあり水不足は概ね改善されました。

成熟期は「てんたかく」で8月14日、「コシヒカリ」9月7日、「富富富」9月9日となりました。

同JAの三輪聡代表理事組合長は、「過去最高の厳しい暑さの中、降雨も少なく管理が難しい年であったが、生産者の皆さんの適切な栽培管理のおかげで全量1等に格付けされた。コシヒカリや富富富についても適期の刈り取りを行い、当JAへ全量出荷いただき農業所得の増大に繋げてほしい」と述べました。

9月上旬に最盛期を迎える主力品種「コシヒカリ」や「富富富」についても、収穫までの水管理・適期の収穫作業・適正な乾燥調製を徹底し、1等比率の向上に一丸となって取り組んでいきます。



初検査の様子

品質概況は次の通り

【粒形・粒揃い・光沢・充実度】前年よりやや劣る

【被害粒(胴割粒)】前年よりやや多い

【千粒重】前年よりやや軽い

【着色粒(カメ虫)】前年よりやや多い

【未熟粒・青未熟粒・その他未熟】前年より多い

【総合的な品質】前年よりやや劣る

新米初検査の
▼投稿はこちら



13 気候変動に
具体的な対策を



17 パートナシップで
目標を達成しよう



農産物直売所 JA アルプス

味覚の郷

秋の感謝祭

日時

10月15日(水) 9:00~16:00

営業時間

9:00~16:00

電話

076-462-1012

定休日

土曜・日曜・祝日

住所

〒930-0221

立山町前沢1216 たてやま支店敷地内



©よい食プロジェクト



令和7年産 出荷契約米等概算金単価表

(単位：紙袋、60kg当たり、消費税込)

制度	種 類	銘 柄	等級	7 年 産 金 概 算	6 年 産 金 概 算	参 考
出 荷 契 約 米 (J A 米)	うるち米	富 富 富	1 等	26,800円	16,800円	全農富山県本部 設定金額と同額
			2 等	24,700円	14,700円	
			3 等	23,700円	13,700円	
		コシヒカリ	1 等	26,000円	16,000円	
			2 等	24,700円	14,700円	
			3 等	23,700円	13,700円	
		てんたかく	1 等	26,000円	15,100円	
			2 等	24,700円	13,800円	
			3 等	23,700円	12,800円	
		てんこもり	1 等	26,000円	15,100円	
			2 等	24,700円	13,800円	
			3 等	23,700円	12,800円	
		ゆうだい 21	1 等	26,000円	15,500円	
			2 等	24,700円	14,200円	
			3 等	23,700円	13,200円	
		そ の 他	1 等	25,500円	14,600円	
			2 等	24,200円	13,300円	
			3 等	23,200円	12,300円	
	酒 米	全 銘 柄	特上	30,000円	17,500円	
			特等	29,800円	17,300円	
			1 等	29,000円	16,500円	
			2 等	27,600円	15,100円	
			3 等	26,600円	14,100円	
	も ち 米	新 大 正 糯	1 等	28,000円	16,500円	
			2 等	27,400円	15,900円	
			3 等	26,400円	14,900円	
		そ の 他	1 等	27,200円	15,700円	
			2 等	26,600円	15,100円	
			3 等	25,600円	14,100円	
加 工 用 米	うるち米	全 銘 柄	1 等	20,000円	7,752 円	
			2 等	19,400円	7,428 円	
			3 等	18,400円	6,348 円	

- ・富富富について、栽培マニュアルの流通基準（「検査等級：1 等」かつ「化学合成農薬の成分使用回数 12 回以内」）を満たす米穀には、概算金 26,000 円に 800 円／60kg（税込）を加算する。
- ・海藻アルギット米コシヒカリについて、概算金 26,000 円に 3,000 円／60kg（税込）を加算する。
- ・特別栽培米コシヒカリについて、概算金 26,000 円に 1,550 円／60kg（税込）を加算する。
- ・ばら、フレコン出荷は上記の金額から▲204 円となります。
- ・JA 米の要件を満たさない一般米は、上記の金額から▲300 円となります。
- ・需要動向の変化に対応し、機動的に概算金を変更します。

組合員の
皆様へ

米の盗難に注意！



米の収穫時期となり、県外では米の盗難事件が発生しています。
米不足の報道等の影響もあり、今後は管内で同様の事件が発生することも
危惧されることから、米の保管場所の施錠等の対策をお願いします。

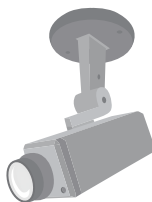
防犯のポイント



米の
保管場所の施錠



センサーライトや
防犯カメラの設置



熱や物の動きに
反応し警告する
センサーの設置



米の全量集荷にご協力をお願いします

JAアルプス

いざ土づくり！ 美味しい富山を届けよう！



① 土づくり資材の散布

② 有機物の施用

③ 深耕の実施

期間
9/15 ▶ 11/15



秋の土づくり運動推進中

富山県土づくり資材技術連絡協議会 / JA全農とやま

農業用廃プラスチック回収のお知らせ



収集日

11月12日(水)
9:00~15:00

準備は
お早めに!

収集
場所

立山営農経済センター(配送)

TEL 076-463-5523

上市営農経済センター(配送)

TEL 076-473-2766

滑川営農経済センター(配送)

TEL 076-475-0071

回収当日は、必ず**印鑑**をご持参ください。
回収場所では係員の指示に従い、確認を受けてください。

※回収経費は、後日口座より徴収させていただきます。
お問い合わせは、各営農経済センター(配送)までお願いいたします。

農業用廃プラスチック

ポイント① 正しく分類しましょう

・廃プラは優秀なリサイクル原料です。
右記①~⑤に分類してください。

※塩化ビニールは「農ビ」マークが表示されています。

※農業空きポリ容器の洗浄していないものは、廃棄農業あつかいとなります。

☆回収対象とするもの

- ①ハウス用被覆ビニール(農ビ)
- ②マルチ用ポリフィルム(農ポリ)
- ③肥料袋
- ④波板・育苗箱(木箱を除く)
- ⑤農業空きポリ容器(洗浄したもの)

ポイント② 異物を取り除いて適正な梱包を

・廃プラについている「泥」「金属」「木くず」「作物のくず」等は、きれいに取り除いてください。

梱包の方法

農ビ、農ポリ ① ②

回収価格(100円/kg税込)

- ・泥、金属、木くず、作物のくずを取り除き、20kg程度に束ね、2カ所を結束してお持ちください。



肥料袋 ③

回収価格(100円/kg税込)

- ・1枚の肥料袋の中に、折り畳んだ19枚の肥料袋を入れてお持ちください。



波板と育苗箱 ④

回収価格(100円/kg税込)

- ・波板は、10kg程度に縛ってお持ちください。
- ・育苗箱は、10枚を1梱包としてお持ちください。



農業空きポリ容器 ⑤

回収価格(100円(税込)/kg)

- ・ポリ容器は、必ず水洗いを3回行ってからお持ちください。
- ※洗浄していないものは、廃棄農業あつかいとなります。

(注)このような場合はお持ち帰り願います

農業容器で水洗いしていないもの

正しく分類、梱包されていないもの

異物が混入しているもの

廃棄農業

ポイント①

正しく分類しましょう

(処理方法が違う場合があります)

▶下記の剤ごとに分類し、箱詰め願います。
粉剤、粒剤、水和剤、液剤、水銀剤、クロールピクリン等

※金属缶(スプレー缶含む)、農業以外のもの(動物医薬品等)、臭化メチル燐蒸剤(サンヒューム等)、農業名のわからない物は回収できません。

ポイント②

しっかりした箱に詰めてください

▶分類ごとに、しっかりしたダンボール箱等に詰めてください。(搬入、搬出、搬送中に農業が漏れないように)

▶箱のふたは、しめないでください。(中身の確認のため)
※農業が漏れていたたり、状態が悪いものは回収できません。

ポイント③

回収価格

- ▶一般農業は 320円(税込)/kg
- ▶農業空容器類(洗浄していないもの)は 750円(税込)/kg
- ▶特殊農業(水銀剤、クロールピクリン等)は別途料金となります。

収集場所へ搬入する際は、各ポイントを厳守して正しい収集処理にご協力ください。

あなたも
チャレンジ!



家庭菜園



ルッコラ(ロケット) ピリツとした辛さとゴマの風味がおいしい

園芸研究家●成松次郎

図1 畑の準備

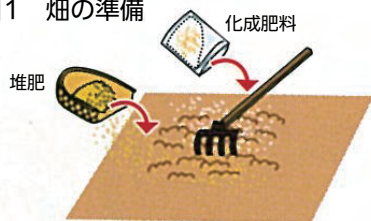


図2 種まき

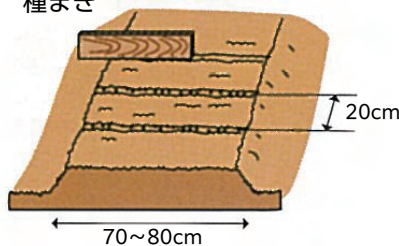


図3 ベタがけ

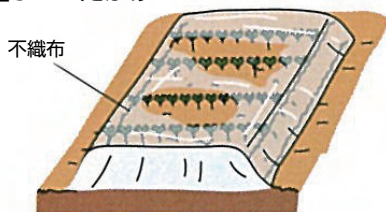


図4 間引き

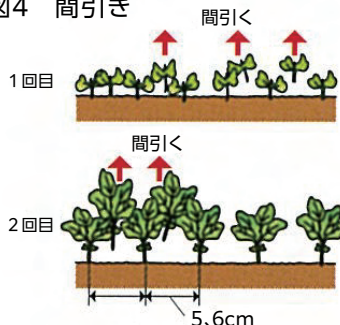
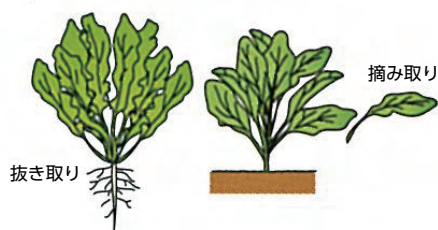


図5 収穫



栽培カレンダー ルッコラ(ロケット)

	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
冷涼地		春まき			夏まき		秋まき			
中間地	春まき				夏まき			晩秋まき		

● 種まき — 生育 ■ 収穫

ゴマの香りとクレソンに似た辛さがあり、若く柔らかい葉はサラダや肉の付け合わせ、ピザのトッピングなどに使われます。茎の周辺に葉の直立する姿がロケットのように見えることから「ロケット」とも呼ばれています。

「栽培時期」発芽適温は20〜25度、生育には15〜25度が適し、低温期は生育が衰えます。冬を除き、ほぼ周年栽培ができますが、盛夏期は遮光ネット(20%)を使った暑さ対策が必要です。春・秋まきでは30〜40日で収穫できますが、晩秋まきでは収穫まで60日以上となります。霜には強くないので、不織布でべたがけをして防寒します。

「品種」各社から「ルッコラ」または

「ロケット」として販売されています。なお、ルッコラの野生種といわれるセルバチコには、葉が細くとがり香りが特に強い品種「ローマ」(トキタ種苗)もあります。

「畑の準備」種まきまたは植え付け2週間前までに、1平方m当たり苦土石灰100gを菜園全体に散布し耕しておきます。1週間前までに堆肥1kgと化成肥料(NPK各成分10%)100gを全面に施し、土とよく混ぜておきます(図1)。ルッコラは野生に近く肥料が多いと香りが弱くなります。

「種まき」幅70〜80cm、高さ5〜10cmのベッドを作ります。次に、

板切れなどで直角方向に幅20cm間隔の浅い種まき溝を作り、この溝に約1cm間隔に筋まきします(図2)。種は小さいので、種が隠れる程度(5、6mm)に薄く覆土します。不織布のべたがけで幼苗を保護しましょう(図3)。7〜10日間隔にまき口をずらせば、長い間収穫を楽しめます。なお、苗作りをする場合は、128穴のセルトレーに1セル4、5粒を種まきし、発芽後は間引きして本葉約3枚の植え付け苗に仕上げます。苗は5、6cm間隔に植え付けます。

「間引き・灌水(かんすい)」1回目は発芽後、葉が重ならない程度に順次間引き、2回目は本葉約2枚のときに

5、6cmくらいにします(図4)。畑が乾燥すると葉が堅くなりやすいので、適宜灌水します。

「病害虫の防除」周年にわたりキスジノミハムシ、コナガ、アオムシ、アブラムシの被害を受けやすいので、目の細かい防虫ネットを使用したトンネル栽培がお薦めです。

「収穫」葉が柔らかいうちの若取りが良く、葉の長さが20〜25cmのときに収穫適期で、株ごと抜き取ります(図5)。なお、外葉から1枚ずつ摘み取れば、長い間収穫を楽しめます。

※関東南部以西の平たん地を基準に記事を作成しています。

令和7年度

参加したみなさんの声をお届け！

親と子のつどい

こんにゃくフルコースを
楽しもう 開催報告

JAアルプス女性部は8月2日、令和7年度「親と子のつどい～
こんにゃくフルコースを楽しもう～」を滑川市民交流プラザで開催しました。
親子12組が生芋からこんにゃくづくりにチャレンジし、
5品の料理にチャレンジしました。

中村さん親子



親 「こんにゃくいも」って見たことないと思い、すぐに申し込みました。
子どもと一緒に初めて見るこんにゃくいもに興奮し、手作りの
こんにゃくに感動し、とても充実した一日になりました。



子 今日のこんにゃくづくりは、とても楽しかったです。
いつかまた家でもつくりたくなりました。
また今日みたいなイベントには、ぜひ参加したいです。

鈴木さん親子



親 ヘルシーでくせのない手作りこんにゃくは、市販のものとは違うな
と思い、大変貴重な体験でした。自宅でも作ってみたいと思います。
こんにゃくの漬物が特においしかったです。



子 今日のこんにゃくづくりに参加して、こんにゃくの良いところ
などを知れた。協力してつくったこんにゃくは、いつもの
こんにゃくよりおいしかったので、家族で食べたいです。

稗田さん親子



親 親子で一緒に作ったこんにゃくは、とても美味しかったです。
いつものこんにゃくとは別物のようでした。一緒に調理できたこと
も貴重な体験で、夏休みのよい思い出になります。



子 一番おいしかったのは、こんにゃくステーキでした。
食べる前は、「おいしいのかなあ？」って思っていたけれど、
食べてみると、予想以上においしかったので、
ビックリしました。

富居さん親子



親 こんにゃくを作ったのは、初めてでした。こんにゃくいもを見たのも
初めてです。おでんや、あんばやししか食べたことがないですが、漬物や
ステーキ等何にでも合うと思いました。また家でも作ってみたいです。



子 こんにゃくの料理をたくさん作って、こんにゃくはさまざまな
めんどくさいことをして作っているんだなと思いました。

牧野さん親子



親 親でも初体験のこんにゃく作りを子どもと
一緒にできて、とても楽しかった。
良い思い出になったと思う。



子 楽しかったのは協力して料理をするという所で、
もりつけたりするのがすごよかったと思います。



子 こんにゃくの食感はとてももちもちしてて、
おいしかったです。こんにゃくクイズは、
むずかしかったけど、とてもおもしろかったです。

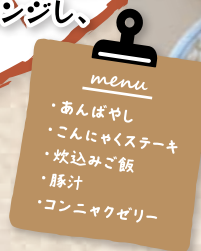
岡本さん親子



親 本でしか知らなかったこんにゃく作りができて楽しかったです。
いろいろなこんにゃく料理おいしかったです。



子 こんにゃくは、つくるのがたいへんだと知りました。





堀田さん親子



親 こんにやく作りは工程が多く、力も使う作業が多いなと思いました。こんにやくの漬物は、初めて食べましたが、とても味がしみていてご飯が進む味で美味しかったです。手作りこんにやくならではの味で大満足のフルコースでした。



子 次に何をするかしっかり考え、班の人と協力し、楽しくイベントに参加することができたのでよかったです。家でも料理の手伝いをしてみたいです。こんにやく料理、とても美味しかったです！



子 こんにやくをまぜるとき、かたまっていくのがおもしろかった。



子 こんにやくづくりがたのしかった。まぜるのが、たのしかったです。



池田さん親子



親 お芋からこんにやくを作る貴重な体験ができて楽しかったです。いつも食べるこんにやくと食感が違って味もよくしみてとてもおいしかったです。



子 今日は、はじめてのこんにやくづくりだったけど、とてもたのしくこんにやくをつくらたり、ステーキやあんばやしやゼリーをつくりました。

織田さん親子



親 自分たちで作ってみる機会は大切だし、楽しく学べて良いと改めて思いました。こんにやく料理を美味しくいただけて、とても幸せです。



子 こんにやくは何からできていて、どうゆうふうにするのかを知れて勉強になった。あんばやしをうす切りにしてきるのが少し難しかった。こんにやくゼリーが一番おいしかったし、作るのが楽しかった。



宮津さん親子



親 はじめてでも教えて頂いてこんにやくを作ることができました。昼食で頂いたこんにやくも市販のものと違い、とてもおいしかったです。おみやげのこんにやくも家で頂くのが楽しみです。



子 一番こんにやくでおいしかったのは、あんばやしで、つぎにおいしかったのはこんにやく入りゼリーです。一番楽しかったのは、こんにやく作りでなべをまぜたところです。



砂子さん親子



親 手作りのこんにやくは柔らかくとても美味しかったです。色々なこんにやく料理が知れて、家でも作ってみたいと思いました。こんにやく芋が3年かけて育つことや、そのままでは食べられないことにも驚きました。



子 こんにやくづくりは、大変楽しかったです。おかあさんや、スタッフの方、他の親の人ののおかげで、けがをせず、がんばってつくれました。ゼリーもおいしかった。



舟崎さん親子



親 初めてこんにやく作りに参加しました。なかなか家では一緒に料理をすることがなかったので、とても良い体験ができたと思います。子ども達も自分で作った料理が美味しかった、また作ってみたいと言っていました。



子 こんにやくを作ったり、こんにやく料理を作るのはとても大変だったけど、あんばやしを作るのがとても楽しかったです。



子 親子調理でみんなとりようしたり、とても楽しかった、うれしかったです。



JAアルプスでは、組合員の健康を守る活動を通して、正組合員と、准組合員及びその同居家族を対象に、日帰り人間ドック費用の助成を行っています。

2025年度

日帰り人間ドック



健診場所：滑川健康管理センター（厚生連滑川病院内）

健診料：



©よい食プロジェクト

性別	一般健診料	厚生連助成※1	JAアルプス組合員助成		個人負担金
			JA共済加入有※2	出資有※3	
男性	38,500円	最高 8,000円	2,000円	最高 5,000円	23,500円
女性	46,200円	最高 9,470円	2,000円	最高 5,000円	29,730円

※1 受診者全員（検査内容により助成金が異なります）

※2 生命系共済に限りません。

※3 JAアルプスの正組合員と准組合員及びその同居家族（2024年度から助成金額が変更になりました。）

検査内容

問診・内科診察・健康相談・身体測定・血圧・視力・眼底・聴力・心電図・呼吸機能・胸部X線・胃検査・尿検査・便潜血・血液検査・腹部超音波 ※女性は、子宮がん検診、乳がん検診が加わります。

※胃カメラ検査を希望される場合は、早めの予約をお願いします。予約ができない場合は、日程調整をさせていただきますのでご了承ください。

オプション検査（個人負担金にプラスされます・要予約）

●胃カメラ検査（1日定員あり）	●ペプシノゲン検査…………… 2,420円
●脳ドック（1日3人まで）…… 22,000円	●頸動脈超音波検査（1日3人まで）… 3,850円
●肺CT検査…………… 6,600円	●BNP検査…………… 1,540円
●喀痰検査…………… 2,420円	●乳房超音波検査…………… 3,850円
●骨密度検査…………… 2,760円	●もの忘れ健診（1日4人まで）…… 1,650円
●CT内臓脂肪測定検査…………… 2,100円	●尿中ナトリウム(Na)カリウム(K)測定… 1,100円
●PSA検査(前立腺ガンの検査)… 1,550円	●MCIスクリーニング検査…………… 22,000円
●甲状腺検査…………… 3,300円	※乳房超音波検査は乳がん検診(マンモグラフィ)を受けられた方の追加オプション検査です。
●ピロリ菌抗体検査（血液）…… 890円	

受診日について

下記受診日以外に受診希望の方は、お問い合わせください。

健診料のお支払いについて

受診された翌々月の20日頃に、指定口座より決済させていただきます。

お申込み先

経済部 生活総合課(生活福祉) TEL 076 - 472 - 0581

健診受診日カレンダー

令和7年9月9日現在

健診日	受診可能人数	胃カメラ可能人数	健診日	受診可能人数	胃カメラ可能人数	健診日	受診可能人数	胃カメラ可能人数
12月			1月			2月		
4日(木)	2	0	13日(火)	10	5	13日(金)	5	2
9日(火)	3	0	15日(木)	10	5	16日(月)	7	4
10日(水)	2	0	19日(月)	9	4	19日(木)	6	3
12日(金)	6	1	20日(火)	10	5	20日(金)	4	1
17日(水)	1	0	23日(金)	8	3	27日(金)	7	4
19日(金)	4	1	26日(月)	10	5	3日(火)	4	4
24日(水)	2	2	27日(火)	9	4	6日(金)	5	5
25日(木)	6	6	29日(木)	10	5	9日(月)	5	5
1月			2月					
7日(水)	9	4	5日(木)	6	3	※上記以外の日を希望される方は電話にてお問い合わせください。		
9日(金)	8	3	10日(火)	6	3			

厚生連健診センター日帰り人間ドック 受診申し込み先 経済部生活総合課 TEL 076-472-0581

材 料 2人前

麦とろ麺 1袋
ネギ 適量
ゆで卵 2個
ラー油 適量



A 麻婆豆腐の素 2人分
無調整豆乳 400ml
すりごま 大さじ2
お酢 小さじ1

- 1 鍋にAを入れて沸騰させ、火を止めます。
- 2 鍋に水を入れ、沸騰したら麦とろ麺を投入し、袋の記載時間まで茹でたら湯切りをします。
- 3 2を器に入れて1を注ぎ、ネギやゆで卵、お好みの具材を乗せ、ラー油をかけて完成です。



麦とろ麺 1箱 2,041円(税込)
1袋 205円(税込)

※袋での販売は、味覚の郷とふれあいサロンでのみ購入が可能です。
配送センターでは箱で販売中です。

パパッと手軽に! 麻婆坦々麦とろ麺

Let's cooking!
RECIPE



過去のレシピを
ご覧になりたい方は、
Instagramをチェック!

フォローは
こちらから▶



人 事 異 動

令和7年9月1日付

氏 名	新 任	旧 任
山 本 佳 奈	金融共済部 金融課 課長代理	上市支店
森 田 咲 来	上市支店	金融共済部 融資資金課

広報アルプス 10月号が出来上がりました。

- 表紙は、立山町蔬菜園芸協会の白ネギの目揃い会にさせていただき、2～3ページで4月の育苗巡回から8月の目揃い会までをまとめ、10月の最盛期にあわせて掲載させていただきました。
- ネギの生産者の中には、水稻の生産を行っている方も多く、米の収穫が終わってからネギの収穫作業に移ることから、まだまだ忙しい時期が続きます。
- 農産物を生産される農家の皆様のおかげで、美味しい農産物が味わえることに感謝し、
- いただきたいと思います。

(広報担当 オオノ)

編集後記

JAアールプスカレンダー

10月

営業時間のご案内

◆各支店(窓口)

平日 9:00～15:00

◆ATM(稼働時間)

たてやま支店

なめりかわ支店

舟橋ふれあいセンター

稼働時間

平日・土曜

日曜・祝日

8:00～21:00

厚生連滑川病院

平日

8:45～19:00

稼働時間

土曜

8:45～17:00

日曜・祝日

休止

◆配送センター

平日・土曜・祝日

8:30～17:00

◆JA-SS

火曜以外

7:00～19:00

◆農産物直売所

JAアールプ味覚の郷

平日

9:00～16:00

おたのしみ会
10月1日(土)開催中

sat

fri

thu

wed

tue

mon

sun

4

3

2

1

30

29

28

味覚の郷
定休日

JA-SS
2円引き
レシート発行日

JA-SS
2円引き
レシート発行日

税務相談日
たてやま支店
13:00～15:00

JA-SS
定休日

7

味覚の郷
定休日

配送
定休日

5

11

10

9

8

7

6

5

味覚の郷
定休日

JA-SS
2円引き
レシート発行日

JA-SS
2円引き
レシート発行日

税務相談日 本店
13:00～15:30

JA-SS
定休日

14

味覚の郷
定休日

配送
定休日

12

18

17

16

15

14

13

12

味覚の郷
定休日

JA-SS
2円引き
レシート発行日

JA-SS
2円引き
レシート発行日

税務相談日
なめりかわ支店
13:00～15:00

JA-SS
定休日

13 スポーツの日

味覚の郷
定休日

配送
定休日

12

25

24

23

22

21

20

19

味覚の郷
定休日

JA-SS
2円引き
レシート発行日

JA-SS
2円引き
レシート発行日

定例理事会

JA-SS
定休日

29

味覚の郷
定休日

配送
定休日

19

1

31

30

29

28

27

26

味覚の郷
定休日

JA-SS
2円引き
レシート発行日

JA-SS
2円引き
レシート発行日

税務相談日 本店
13:00～15:30

JA-SS
定休日

28

味覚の郷
定休日

配送
定休日

26

味の郷
フェア

JA-SS
2円引き
レシート発行日

JA-SS 2円引きレシート発行日

さらに

毎日

JA-SS
二次元バーコード決済で1円引き / Jカード決済で2円引き

※200以上給油された方が対象